Der

# Obstbaum-Freund.

Nro. 49. VI. Jahrgang.

10. Dezbr. 1833.

Herausgegeben von der allgemeinen praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf in Bayern.

Inhalt: Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich ꝛc. — Wein aufzufüllen. — Kurzweil am Extra-Tisch.

## Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich.

(Fortsezung.)

Bei neuen Fässern soll man vorzüglich bedacht seyn, daß die zwei mittelsten eisernen Reife nie zu weit vom Spunde entfernt sind, um dem Druke, der natürlicher Weise auf die Mitte des Fasses am Stärksten ist, hinlänglichen Widerstand leisten zu können. Nicht mindere Aufmerksamkeit verdienen die Haupt-Reife, d. i., jene zwei Reife an beiden Enden eines Fasses. Diese sollen immer etwas stärker und breiter, als die übrigen seyn, und nie mit dem äußersten Ende der Frösche gleich laufen, also so angelegt seyn, daß sie die Rinne, in welche die Faßdauben am Boden eingefalzt sind, vollkommen bedeken.

Um bei neuen Fässern die Reife längere Zeit vor Rost zu bewahren, lasse man selbe schwärzen, d. h., mit schwarzem Peche überziehen. Man darf nicht besorgen, daß der Schmid oder Schlosser bei dieser Gelegenheit altes verrostetes Eisen statt neuem nehme; denn ersteres ist sogleich bemerkbar, weil sich das Pech in die vom Roste ausgefressenen Löcher hineinzieht, folglich ein alter Reif nie so glatt und eben wird, wie ein neuer.

Die Anzahl der Reife richtet sich ganz

## Unterhaltungen im Gartenstübchen.

Die Königin Elisabeth von England, begann der Herr Wirthschaftsrath, wird immer als eine der merkwürdigsten Frauen und groß als Regentin genannt werden. Interessant ist daher Folgendes über ihre Persönlichkeit und ihr Leben. Es erzählt's ein Augenzeuge aus dem Jahre 1566. Er sagt: „Ich langte in der Gegend des Palastes von Greenwich an. Hier war die Königin Elisabeth geboren. Dieß und die herrliche Aussicht des Schlosses bestimmte sie, die Sommermonate darin zu verleben. Ich wurde durch eine Ordre, welche mir ein Freund vom Oberkammerherrn verschafft hatte, in das Vorstellungszimmer gelassen. Dasselbe war mit reichen

natürlich nach der Größe des Fasses. Den minder Unterrichteten diene also Folgendes zum Maßstabe: Bei einem Fasse von einem bis vier Eimern hat man gewöhnlich 4 Reife, von vier bis zwölf Eimern 6, von zwölf bis vierzig Eimern 8, von vierzig bis neunzig Eimern 10, von neunzig bis einhundert fünfzig Eimern 12 Reife, und so verhältnißmäßig weiter. — Wer sich neue Fässer anfertigen läßt, den Böttticher nach Anzahl der gemachten Eimer zahlt, und sich auf dessen Redlichkeit nicht ganz verlassen kann, dem ist zu rathen, bei Uebernahme des fertigen Fasses die Böden herausnehmen zu lassen, und mittelst eines Doppelzirkels abzumessen, ob die Dauben gegen die Frösche zu nicht dünner werden, welche Bevortheilung sich unredliche Böttticher nicht selten erlauben, damit das Faß mehr visire.

Bekanntlich nennt man *Frösche* den über die Böden noch hervorragenden Theil der Faßdauben, der gerade so lang seyn soll, als die Dauben dik sind. Die Kimme ist der Einschnitt oder Rinne in den Dauben, in welchen die Faßböden eingefalzt sind; sie werden durch eigene Kimmhöbel gemacht, die nach der Größe des Fasses sich richten. Von ganz vorzüglichem Nuzen ist es, wenn jedes neue Faß, besonders ein großes, an dessen Erhaltung uns mehr, als an anderen kleineren gelegen seyn muß, bevor es in den Keller gelegt wird, auswendig mit Firniß, oder auch mit Oelfarbe angestrichen wird; auch Leinöl und Ocher (verwitterte gelbe Eisenerde) sind zur Abhaltung der Feuchtigkeit anwendbar. Der Anstrich muß aber an einem schönen Tage gemacht, und das Faß nicht eher in den Keller gebracht werden, als bis er gut abgetroknet ist. Solche Fässer sind nicht nur von Außen leicht rein zu erhalten, sondern dauern auch um eine geraume Zeit länger.

Die Fässer müssen in dem Keller gute Unterlagen haben; sie heißen entweder Ganter oder Sattel. Erstere können von Holz oder Stein seyn, die viergrädig gehauen $1\frac{1}{2}$ Schuh hoch und nach der Größe des Fasses 2—3 Schuh lang seyn sollen. Damit aber das Faß nicht unmittelbar auf den harten Stein zu liegen komme, werden zwischen denselben sogenannte Zwenger eingelegt, welche sohin das Faß lüften. Auf diese Ganter können Fässer von 1 bis 50 Eimer eingelegt werden; sind sie größer, so werden Sattel nothwendig. Diese müssen von Eichenholz, 3 Schuh hoch, 3 bis 4 Schuh lang und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Schuh breit seyn; sie werden ausgehauen und genau an die Wölbung des Fasses angepaßt, damit der Druk des Fasses gleichförmig wirkt. Beim Einlegen ist zu beobachten, daß der erste Reif des Fasses hinten und vorne über den Sattel hinausreiche, somit der zweite und vierte Reif vom Sattel bedekt werde, wodurch denn doch bezwekt wird, daß Holz nicht unmittelbar auf Holz zu liegen komme, welches dasselbe etwas vor dem Erstiken bewahrt. Von 50 bis 100 Eimer sind nur zwei Sättel, von 100 bis 150 Eimer drei, und von 150 bis 300 Eimer vier Sättel nöthig.

Wenn man beim Verkaufe seines Weines sogleich die Bedingung eingehen wollte, des Käufers mitgebrachte Fässer anzufüllen, und sich dann auch so viele Eimer bezahlen

---

Tapeten ausgeschlagen, und der Fußboden nach englischer Sitte mit Heu bestreut; die Königin pflegte ihren Weg zur Kapelle hier durch zu nehmen. An der Thüre standen zwei in Sammet gekleidete, mit goldenen Ketten gezierte Herren, deren Geschäft darin bestand, jeden, der der Königin aufzuwarten wünschte, einzuführen. Da es gerade Sonntag war, so hatte sich der hohe Adel besonders zahlreich eingefunden. In derselben Halle mit mir befanden sich der Erzbischof von Canterbury, der Bischof von London, eine Menge Staatsräthe und andere Offiziere der Krone, die hier das Erscheinen der Königin erwarteten. Gegen die Zeit des zu beginnenden Gottes-Dienstes näherte sich der Zug in folgender Ordnung: Erst kamen Kammerherren, Barons, Grafen und Ritter, alle reich gekleidet und in bloßem Kopfe; nächst ihnen folgte der Kanzler, die Siegel in einer seidenen Börse tragend, an der einen Seite begleitete ihn Jemand, den königl. Scepter in der Hand haltend, an der andern ein zwei-

zu lassen, als diese Fässer visiren, so könnte man leicht dabei hintergangen werden, indem fremde Fässer oft eine beträchtlich dikere Spunddaube haben, folgleich auch weniger visiren, als sie wirklich enthalten.

Diesen Betrug kann man aber durchs Gefühl leicht entdeken, wenn man mit dem Finger bei dem Spundloche hineingreift, wo man finden wird, daß diese Daube eine unverhältnißmäßige Dike hat. Andere lassen sich die Spunddaube sammt den beiden angrenzenden bedeutend flächer machen, als alle übrigen sind, wodurch denn ein solches Faß abermal weniger visiren muß, als der eigentliche Inhalt beträgt. Wieder Andere haben an ihren Fässern ein so kleines Spundloch, daß die Visir nicht hinlänglich freien Raum hat, folglich auch nicht ganz an die Frösche gebracht werden kann. Manche Käufer lassen sich sogar das Mittelstük am Boden des Fasses diker machen, oder nageln gar Brettchen hinein, um die Visir zu täuschen. Allein diesen Betrügereien kann man nur dadurch entgehen, wenn man durch ein ämtlich zimentirtes Gefäß einmißt. Hat man kein solches bei Handen, so hilft nur die sogenannte Drittelvisir.

Will man ein Faß nach dem Drittel visiren, so nimmt man die Spundvisir (Beilvisir), die Bodenbreite und Faßlänge, addirt Alles zusammen, und dividirt die Summe mit 3; der erhaltene Quotient zeigt den Inhalt des Fasses an.

Man hätte z. B. ein dreizehn eimeriges Faß zu visiren, so muß die Visir beim Spunde, wo sie eingelassen und bis an die Frösche geführt werden muß, anzeigen: Spundvisir 13 Eimer, mithin so viel angegeben wird, daß das Faß enthalten soll. Die Boden-Breite $6\frac{1}{2}$ Eimer, also die Hälfte der Spund-Visir. Die Faßlänge $19\frac{1}{2}$ Eimer, folglich die dreifache Bodenbreite. Dieses zusammen addirt, zeigt die Summe 39, diese mit 3 dividirt, gibt obige 13 Eimer.

Die Spundvisir nennt man das Maß, oder die Anzahl Eimer, welche die Visir anzeigt, wenn man sie beim Spundloche bis an den Boden des Fasses hineingehen läßt. Man sezt nemlich die Visir im Fasse dort an, wo der Faßboden in den Dauben eingefaßt ist; doch darf oben beim Spunde nur das Maß des inwendigen Fasses genommen, folglich die Dike nicht mitgerechnet werden.

Die Bodenbreite ist der wagrechte Durchmesser des Faßbodens, (wenn nemlich das Faß so liegt, daß der Spund in der Höhe ist) und die Breite von zwei starken Messer-Rüken dazu gerechnet, welches Leztere ungefähr so viel beträgt, als derjenige Theil des Bodens ausmacht, der in die Dauben eingefalzt ist. In der Mitte des Faßbodens findet man gewöhnlich noch den Punkt, wo der Zirkel von dem Böttticher angesezt wurde, und auf diesem Punkte liege die Visir.

Die Faßlänge erhält man, indem man die ganze Länge der dritten, vom Spunde entfernten Daube (die Spunddaube nicht mitgerechnet) mit der Visir abmißt. Doch findet von dieser ziemlich allgemeinen Regel zuweilen eine Ausnahme Statt. Man kann nemlich die Faßlänge nicht immer von der dritten Daube nehmen, indem die Fässer bald breitere, bald schmälere Dauben haben. In diesen zweifelhaften Fällen, welche Daube man

---

ter, das Staatsschwert in einer rothen mit goldenen Lilien besezten Scheide, und die Spize nach oben gekehrt tragend. Hierauf erschien die Königin, in ihrem 58. Jahre mit majestätischem Anstande, ihr Gesicht länglich und schön, aber mit Runzeln, ihre Augen klein, aber schwarz und angenehm, ihre Nase ein wenig gekrümmt, ihre Lippen schmal und ihre Zähne schwarz (ein in England wegen des zu starken Gebrauchs von Zuker herrschender Uebelstand.) Sie trug zwei reiche Perlen als Ohrgeschmeide, und falsches rothes Haar; ihren Kopf bedekte eine kleine goldene Krone; ihr Busen war unbedekt, wie es der Gebrauch aller unverheiratheten englischen Damen (gewesen) ist; sie war mit einem Halsschmuke von den schönsten Juwelen bekleidet, ihre Hände erschienen mir klein, ihre Finger lang, und ihre Statur weder groß noch klein; in ihrer Miene lag etwas Erhabenes, und in ihrer Sprache etwas Gütiges und Sanftes. Sie trug ein weißes Attlaskleid, welches unten mit Perlen,

eigentlich nehmen soll, ist also der noch richtigere Maßstab jene Daube, welche in der Mitte vom Spunde bis zum Gehren des Fasses liegt. Der Grund dieser Regel ist Jedem einleuchtend, der da weiß, daß die Dauben beim Spunde etwas kürzer, und jene beim Gehren etwas länger sind, als die übrigen. Nimmt man also die Mitte von beiden, so berechnet man den Inhalt am Genauesten.

Gehren heißt die Mitte des ganzen Fasses, der Länge nach.

Da es Fässer gibt, die nicht die genaue Drittelmaß halten, so muß man beim Visiren auch noch darauf sehen, ob man ein langes oder kurzes Faß vor sich hat. Lange Fässer nennt man jene, deren Daubenmaß mehr, und kurze Fässer jene, deren Daubenmaß weniger als die dreifache Bodenbreite beträgt. Bei langen Fässern wird man immer etwas weniger, bei kurzen aber allezeit etwas mehr Wein haben, als sie nach der Visir ausweisen. Wenn daher ein langes Faß nach der Visir z. B. 11 Eimer 5 Maß anzeigen sollte, so kann man sicher annehmen, daß es nur 11 Eimer halte, so wie im Gegentheile bei einem kurzen Fasse, welches 11 Eimer 5 Maß nach der Visir ausweiset, gewiß angenommen werden kann, daß es 11 E. 10 M. hält. Bei größeren Fässern ist natürlich der Unterschied noch bedeutender. Oft ereignet sich der Fall (besonders im Zehentgeschäft bei der Kellerbeschau), daß man ein Faß im Keller visiren muß, und selbes, des niedrigen Kellers wegen, nicht nach dem Drittel visiren kann, weil nemlich die Visir beim Spunde nicht ins Faß gebracht werden kann. Hat man nun keine Visir, welche aus mehreren kleinen Stükchen besteht, die sich zusammenschrauben lassen, so nimmt man in einem solchen Falle die Bodenbreite und die Daubenlänge, addirt sie, und dividirt die Summe mit 2. Jedoch wende man diese Art, zu visiren, nur im äussersten Nothfalle an, weil man bei dieser Weise nie so ganz genau den Inhalt des Fasses berechnen kann. — Neue Fässer können eben so wenig längere Zeit ohne Einschlag im Keller liegen, als alte, weingrüne (schon mit Wein angefüllt gewesene) Fässer; denn auch neue laufen mehr oder weniger an, und würden gleichermaßen den Wein verderben, welchen man einfüllen würde. Um ganz sicher zu seyn, gibt der kluge und vorsichtige Hauswirth jedem neuen Fasse, so wie er es in den Keller bringt, sogleich etwas Einschlag, und dann monatlich ununterbrochen fort; denn es ist unglaublich, wie schnell der Wein jeden üblen Geruch des Fasses annimmt, von jeder Unreinlichkeit sogleich ergriffen wird, und dann auf eine unheilbare Art seiner Zerstörung entgegen eilet. Doch dürfen neue Fässer nie so viel Einschlag bekommen, weil sie sonst viel früher zu Grunde gehen würden. Daher beeile man sich auch nicht, seine neuen Fässer so bald in den Keller zu bringen, sondern bewahre sie in einer Scheuer, oder sonst an einem trokenen luftigen Orte, bis man ihrer benöthigt ist. Dann müssen sie aber, ehe man jungen Wein oder Most einfüllt, weingrün gemacht werden, welches darin besteht, daß man starken Branntwein ins Faß gießt, selben anzündet und ruhig ausbrennen läßt.

Man nimmt auf ein zwanzig eimeriges

---

jede von der Größe einer Bohne, besezt war, und über demselben einen schwarzen seidenen mit Silberstoff durchzogenen Mantel mit einer langen Schleppe, die von einer Marquisin getragen wurde; anstatt einer Kette bedekte ein längliches, von Gold und Juwelen verfertigtes Halsband ihren Hals. So schritt sie in all' diesem Glanze und Staate einher, und sprach sehr herablassend, bald mit dem Einen, bald mit dem Andern Englisch, Französisch und Italienisch, denn außer, daß sie in der lateinischen und griechischen Sprache sehr unterrichtet ist, redet sie auch das Spanische, Schottische und Holländische sehr fließend. Wer zu ihr sprach, weß Standes er auch seyn mochte, kniete vor ihr nieder, dann und wann hob sie Einen mit ihrer Hand auf. Ein böhmischer Baron, Wilhelm Slawater, überreichte ihr Briefe, sie entblößte ihre rechte Hand von ihrem Handschuhe, und reichte sie ihm voll von Ringen und Edelsteinen blizend, als eine besondere Gunst zum Kusse dar. Wo sie den Kopf hindrehte,

Faß ein halbes Seidl, und auf ein hundert eimeriges ein gutes Seidl, gießt ihn durch das Spundloch ins Faß, und zündet ihn entweder mit einem in Branntwein getauchten, angezündeten und dann hineingeworfenen Stükchen Papier an, oder läßt einen Tropfen brennenden Einschlag auf den Rand des Branntweines träufeln. Dabei hüte man sich aber, wenn der Branntwein brennt, den Spund hineinzusteken, denn man würde ihn sicher nicht mehr herausbringen, und das Faß könnte zerspringen. Man halte also nur ein kleines Brett vor das Spundloch, aus welchem mit einem ungeheuern Geprassel die Dämpfe entweichen, und nachdem der Branntwein ausgebrannt hat, verspunde man das Faß. Der Wein oder Most kann sodann mit Sicherheit eingefüllt werden.

b) Von alten Weinfässern.

In ein altes leeres Faß fülle man nicht eher wieder ein, als bis man das Thürchen am Fußboden herausgenommen, bei dieser Oeffnung ein Licht hineingehalten und oben beim Spunde hineingesehen hat, ob sich nicht im Fasse hie und da weiße Fleken (der weiße Schimmel) angesezt haben. Sind diese klein und weiß, so kann das Faß durch Abbürsten gereinigt werden, sind sie aber schon beträchtlich groß, und röthlich, so ist das Faß für immer unbrauchbar; denn die röthliche Farbe dieser Fleken zeigt an, daß der Schimmel sich schon ins Holz gezogen hat. — Bei einem Fasse, wo dieses Uebel nicht schon gar zu sehr überhand genommen hat, kann man, wenn das Faß vielen Weinstein hat, noch Folgendes versuchen: Man lasse den Weinstein rein herabklopfen, das Faß mit Branntwein ausbrennen, und rieche dann nach 48 Stunden hinein, ob es gar keinen Schimmelgeruch mehr hat. — Haben alte Fässer zwar nicht diesen eben genannten Fehler, aber einen andern üblen Geruch, welchen man durch öfteres Auswaschen und Ausbrennen nicht herausbringen kann, so können sie vielleicht noch dadurch brauchbar werden, wenn man sie mit Weinlager (Hefe, Gleger) ganz anfüllet, selbes drei Monate lang darin liegen läßt, dann ausleert, rein auswascht, drei Tage beim Spunde und Thürchen offen läßt, damit sie gut abtroknen, und endlich mit Weingeist ausbrennt. — Wenn sich in einem leeren Fasse, welches angelaufen, d. i., schimmlich ist, der Weinstein von selbst aufgelöset hat, was zu geschehen pflegt, wenn man gar zu saumselig ist, so ist ein solches Faß ganz unbrauchbar, und muß schlechterdings zusammengeschlagen werden; denn jeder Wein, welchen man in ein derlei verdorbenes Faß einfüllen würde, müßte auch ganz gewiß stinkend werden. — Bei alten leeren Fässern, welche mehrere Jahre nacheinander leer im Keller gelegen sind, und wenn sie auch stets ordentlich mit dem nöthigen Einschlag besorgt wurden, wende man die größte Vorsicht an, ehe man wieder Wein in selbe einfüllet. Denn die Fässer werden durch den vielen Einschlag in so langer Zeit oft so mürbe und schlecht, besonders in nassen Kellern, daß sie den Wein gar nicht mehr halten können. — Es ist kein sicheres Kennzeichen, wie Viele noch der Meinung sind, daß ein Faß rein sey, so lange es den Einschlag annimmt. Denn der

---

fiel ein Jeder auf die Knie. Nach ihr folgten die Hof-Damen, welche sämmtlich von anziehender Gestalt und in Weiß gekleidet waren. Eine Ehrenwache von 50 Mann begleitete die Königin auf beiden Seiten. In dem Vorzimmer nächst der Halle wurden ihr Bittschriften überreicht, welche sie unter dem Freudenrufe der Versammelten „Gott erhalte die Königin Elisabeth" huldreichst annahm, und: „Ich danke Euch, mein gutes Volk" erwiederte. In der Kapelle wurde eine schöne Musik aufgeführt; als diese und der Gottesdienst vorüber war, welches kaum eine halbe Stunde dauerte, verfügte sich die Königin in derselben Ordnung wieder zurük, und bereitete sich zum Mittagsmahle vor. Ein Kammerherr, einen Stab tragend, trat hierauf in's Zimmer, ihm folgte ein anderer mit einem Tischtuche, welches er, nachdem beide dreimal mit vieler Ehrfurcht auf ihre Knie gefallen waren, auf den Tisch dekte, worauf sie sich nach nochmaligem Knien entfernten. Es kamen hierauf zwei andere,

in einem leeren Fasse, auf welches man nicht genau Aufsicht gepflogen hat, sich ansezende Schimmel wird mit der Zeit dik, bekömmt eine Haut, und auf diese Art nimmt das Faß immer den Einschlag an, ohne für einen gesunden Wein in diesem Zustande geeignet zu seyn. Ueberhaupt muß jedes auch noch so brauchbare Faß, wenn es mehrere Jahre lang leer im Keller gelegen ist, mit Wasser einige Male rein ausgewaschen werden, ehe es mit Wein gefüllt wird. Denn man mag die Fässer noch so rein und ordentlich halten, so werden sie doch durch den Einschlag allein mehr oder weniger schmuzig, welches das Wasser nach dem Auswaschen deutlich anzeigt, das ganz schwarz herausläuft. — Wenn man ein Weinfaß ganz ausgeleert hat, so gebe man das Erstemal, und zwar gleich nach dem Ausleeren, ziemlich vielen Einschlag, damit das Faß dadurch zugleich abtrokne, dann aber monatlich immer weniger bis zur gewöhnlichen Quantität, von welcher wir weiter unten noch mehr reden werden. Besser aber und zuträglicher ist es für jedes geleerte Weinfaß, wenn man es nicht sogleich auch auslagert (auch Hefe, Gleger herausnimmt), sondern das Weinlager mehrere Monate darin liegen läßt, bis man das Faß wieder mit Most oder Wein anfüllen kann. Die Ursache dieser Regel ist, weil das Lager die unteren Dauben vor Fäulniß schüzt. Denn ganz natürlich haben jene Dauben, so weit das Weinlager gelegen ist, keinen Weinstein, werden also auch um so leichter von Schimmel und Fäulniß angegriffen; um aber dieß zu hindern, wird das Einschlaggeben um so nothwendiger, und gerade dadurch verderben am Meisten die Fässer. — Läßt man das Lager im Fasse ruhig liegen, so hat man das Erstemal nicht nöthig, mehr Einschlag, als gewöhnlich, zu geben; denn das Lager selbst bewahrt schon zum Theile die Fässer vor dem Anlaufen oder Schimmelichwerden. Dabei darf man aber doch nicht versäumen, den gewöhnlichen Einschlag zu geben, weil das Weinlager kahnig werden könnte, in welchem Falle es bald aus dem Fasse gebracht werden muß, da es in diesem Zustande den Uebertritt zur Essiggährung macht, und in der Folge dem ganzen Fasse einen Essiggeschmak mittheilt, der dem kommenden Wein schädlich werden kann. — Wenn in einem Fasse der darin befindliche Wein weiß (kahnig) geworden ist, welches geschieht, wenn man aus einem vollen Fasse von Zeit zu Zeit mit dem Weinheber Wein heraushebt oder auch an dem Hahn herabläßt, ohne es wieder anzufüllen oder Einschlag zu geben; oder endlich wenn man bei vollen Fässern das Nachfüllen versäumt, so kann ein solches Faß nur dadurch für einen andern Wein wieder brauchbar gemacht werden, wenn man den Faßboden herausnimmt und es mit einer starken Faßbürste gut reinigt. Denn durch das bloße Auswaschen kann man den im Fasse sich anlegenden Schleim nicht rein abspülen, und würde auch jeden andern Wein sogleich wieder verderben, nemlich sauer oder zikend machen.

In gar alte Weinfässer, an denen man schon bemerkt, daß sie hie und da schlecht zu werden anfangen, und wenn sie überdieß noch mehrere Jahre hintereinander im Keller leer gelegen sind, fülle man nie Most oder

---

einer wieder mit einem Stabe, der andere mit einem Teller und Brod; nach dem dreimaligen Niederfallen sezten sie das Gebrachte auf den Tisch, und verließen unter derselben Ceremonie, wie die vorigen, das Gemach. Bald darauf erschien eine unverheirathete Dame (eine Gräfin), begleitet von einer verheiratheten; sie war in einen weißseidenen Stoff gekleidet, und trug ein Messer in ihrer Hand; nachdem beide auf die graziöseste Art niedergefallen waren, näherten sie sich dem Tische und rieben denselben mit Brod und Salz, und zwar bezeigten sie sich dabei mit solcher Ehrfurcht, als wenn die Königin selbst gegenwärtig gewesen wäre. Nachdem dieß geschehen und sie einige Zeit gewartet hatten, traten einige Leibgardisten ein; sie waren im bloßen Kopfe, in Scharlach gekleidet, mit einer goldenen Rose auf dem Rüken, Jeder trug verschiedene, größtentheils vergoldete Schüsseln mit Speisen, sie wurden von einem Kammerherrn abgenommen, und der Oberkosterin (Lady Taster) überliefert, welche

jungen Wein, weil die Qualität des Weines, wenn er in einem neuen Fasse gegohren hat, es reichlich ersezt, was lezteres gekostet; ja, der Unterschied ist oft so auffallend, daß es uns fast unmöglich wird, einen und denselben Wein aus zwei verschiedenen Fässern, nemlich aus einem alten und aus einem neuen nach der Gährung für gleiches Gewächs zu halten.

In jedem nur etwas beträchtlichen Keller soll immer ein oder das andere leere Weinfaß vorräthig seyn, um im Nothfalle sogleich davon Gebrauch machen zu können. Man kann auch bei genauer Aufsicht und Behutsamkeit nicht immer dafür bürgen, daß an keinem vollen Weinfasse sich etwas Widriges ereigne, und das schnelle Abziehen des Weines von demselben nie nöthig seyn werde.

Bei allen Fässern werden gewöhnlich die untern Dauben, vorzüglich an den Fröschen zuerst schadhaft, und dieß kann in mehreren Jahren so sehr zunehmen, daß man, um grösserer Gefahr vorzubeugen, sich in die Nothwendigkeit versezt sieht, den Wein abzuziehen. Solche Fässer, die am Lager schadhaft werden, kann man noch einige Jahre brauchbar erhalten, wenn man sie geradehin umkehret, die obere Beilöffnung durch einen Binder fleissig vermachen läßt, nach unten wendet, und wieder anfüllt.

Wenn nicht das ganze Faß, sondern nur einige Dauben zwar nicht gar sehr mangelhaft, sondern wurmstichig sind, und den Wein nur hie und da durchfließen lassen, so kann man sie vielleicht noch einige Zeit erhalten, wenn man sie rein abtroknet und mit einem Kitt aus gelöschtem Kalk und zerflossenem Weinstein überstreicht; auch sogar Unschlitt hilft für den Augenblik.

Ein noch größeres Uebel aber wäre es, wenn an einem vollen Weinfasse ein Reif springen würde, welches bei einem spröden oder sehr stark verrosteten Eisen leicht möglich ist. Einer der gefährlichsten wäre da offenbar ein Hauptreif, weil ohne ihn der Faß-Boden aus seinem Falz treten, und der Wein augenbliklich gewaltsam aus seinem Behältnisse herausströmen würde. Glüklich Derjenige, der ein solches Ereigniß zeitig genug bemerkt, um schnelle Hilfe, wenn selbe noch möglich ist, schaffen zu können.

Zu diesem Behufe müssen in jedem Keller stets einige sogenannte Schraubenreife vorräthig seyn, die nöthigenfalls gleich angewendet werden können.

Fast überflüssig scheint die Erinnerung zu seyn, daß man von keinem noch brauchbaren Weinfasse den Weinstein herabtropfen lasse. Indessen könnte doch Manchen übertriebene Oekonomie und Unkenntniß dazu verleiten, der dadurch, zumal wenn man Juden diese Arbeit überläßt, seine Fässer vor der Zeit unbrauchbar machen würde.

(Fortsezung folgt.)

## Wein aufzufüllen.

Wenn man ein Fäßchen mit sehr gutem alten Wein hat und es nicht mehr mit demselben auffüllen kann, so werfe man so viele kleine gereinigte Kieselsteine in dasselbe, bis es voll ist.

---

dem Träger von jeder Schüssel einen Mund voll zu essen gab, aus Furcht, daß sie vergiftet wären. Während der Zeit, daß die Gardisten (welche aus den größten und schönsten Männern, die in England gefunden werden können, ausgesucht sind) eintraten, machten zwölf Trompeten und Pauken die Halle eine halbe Stunde hindurch erschallen. Nach Beendigung dieser Musik erschienen eine Menge unverheirathete Damen, welche mit besonderer Feierlichkeit die Schüsseln vom Tische hoben, und sie in die inneren Gemächer der Königin trugen, wo, nachdem sich Dieselbe einige ausgesucht hatte, sie die übrigen für die Hofdame zurükfandte. Die Königin ißt mit weniger Begleitung zu Mittag und Abend stets allein, und es ist nur durch hohe Vermittlung zu erlangen, in dieser Zeit zu ihr zugelassen zu werden."

# Kurzweil am Extra-Tisch.

## Kurz und gut.

Nicht, was? sondern, wie? Eine Biene, wie klein! Ein Ochse, wie groß! Ein ganzer Bienenstok ist kaum größer als der bloße Bauch eines Rindes. Die Zehrung der Biene, wie unmerklich! Der Magen des Rindes, wie begehrlich! Ein ganzer Bienenstok, den ganzen Sommer hindurch, plündert das Reich der Blumen nicht so aus, als davon eine einzige Mahlzeit des Ochsen vernichtet. Und wie verschieden sind doch beiderseits die Wirkungen! Nicht was? sondern wie? — Gute Nachbarschaft. Das Sprichwort sagt: „Niemand kann länger Frieden haben, als sein Nachbar will.“ Wer aber ist unser nächster Nachbar? Wir selbst. — Nicht, wie viel? sondern, wie gut? Alle Zweke lassen sich durch hunderterlei Mittel erreichen; aber gescheid seyn kann man einzig durch Verstand, und brav seyn einzig durch Tugend. — Was ist das Stärkste? Der Talmud sagt: Trozig ragt der Berg gen Himmel; Eisen weiß ihn doch zu stürzen. Mächtig ist und fest das Eisen; Feuer weiß es doch zu schmelzen. Grimmig ist des Feuers Stärke; Wasser weiß es doch zu dämpfen. Reißend sind des Wassers Fluten; dennoch folgt's dem Zug' der Wolke. Unglükschwanger droht die Wolke; doch der Sturm zerreißt sie plözlich. Wüthend ist der Lauf des Sturmes; doch ihm trozt des Menschen Stärke. Viel vermag des Menschen Seele; Kummer wirft ihn doch darnieder. Schreklich nagt der Gram am Herzen; doch der Wein erfreu't es wieder. Mächtig ist die Glut des Weines; doch sie tilgt des Schlafs Vermögen. Vieles weiß der Schlaf zu tilgen; Alles tilgt der Schlaf des Todes. Tugend nur entrinnt dem Tode; und ihr Lohn ist unvergänglich.

## Drastica.

Die Ueberraschung. Bekanntlich macht die Bücher-Liebhaberei ein eigenes Hauptstük in der Charakter-Originalität der Engländer aus. Einst wurde die Bibliothek eines sehr angesehenen Gelehrten versteigert. Der Ausrufer bot eines der Bücher mit der Bemerkung aus: „es enthalte Randglossen von des Gelehrten eigener Hand.“ Nach dieser Bemerkung wurde das Buch sehr hoch versteigert. Der Käufer eilte mit seinem Schaze nach Hause, blätterte nach, und fand keine andere Randglosse als diese: „Dieß Buch ist nicht lesenswerth.“ — Duo si faciunt idem, non est idem. Ein Bauer kam zu einem Arzte, um ihn wegen seiner schlimmen Augen zu Rathe zu ziehen. Der Arzt saß eben bei Tische, ließ sich's gut schmeken, und trank dabei recht appetitlich Wein. „Was soll ich thun, um wieder bessere Augen zu bekommen?“ fragte der Bauer. „Mein Freund, Er muß sich aller starken Getränke enthalten,“ antwortete der Arzt. „Aber es scheint mir,“ entgegnete der Bauer, indem er näher zu dem Arzte hintrat, „daß Sie ebenfalls wehe Augen haben, und doch trinken Sie Wein?“ „Ja!“ antwortete der Doktor, „Er hat Recht; aber mir sind gesunde Augen nicht so lieb als der Wein.“ — Distingue! Eine Mutter schalt ihren Sohn, der ein zügelloser Trunkenbold war, heftig aus, und sagte unter Anderm: „du bist, wie ein wahres Thier.“ „Nicht doch!“ versezte der Vater, der auch zugegen war, „da thust du ihm unrecht.“ „Was?“ schrie die Mutter, „ich thäte dem Schufte unrecht?“ „Versteh mich doch recht,“ sagte der Vater; „nicht ihm, sondern den Thieren thust du unrecht; denn wo hast du je ein Thier betrunken gesehen?“

Die buchstäbliche Auslegung. Im Angesichte des Feindes, der unter dem Donner der Kanonen heranrükte, stand eine Compagnie junger französischer Conskribirter. Einer derselben war blaß vor Angst, und bebte, als hätte er das Fieber. „Schäme dich,“ sagte sein Lieutenant voll Unwillen; „du zitterst wie eine Memme. In der Gefahr muß man kalten Blutes seyn.“ „Ach, das bin ich,“ erwiderte zitternd der Conskribirte; „nur zu viel kalt, darum eben friere ich.“

In Kommission bei Fr. Pustet in Regensburg. Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postämter an.

Der ganzjährliche Preis ist in ganz Deutschland 2 fl. 24 kr. ohne, und 2 fl. 44 kr. R. W. mit Couvert — portofrei.